

Bartholomäus

Yellow Fin Tuna, Wasabi Frischkäse, Kürbis, fermentierter Knoblauch

Yellow fin tuna, wasabi cream cheese, pumpkin, black garlic

Euro 14,50

Rinds Pastrami, Pimentos, Paprika, Chili Mayonnaise

Beef Pastrami, pimentos, bell pepper, chili mayonnaise

Euro 12,50

Kichererbsen, geräuchertes Joghurt, Avocado, Apfel

Chickpeas, smoked yoghurt, avocado, apple

Euro 10,50

Vogelersalat, Käferbohnen, Speck, Datteln, Picandou

Lambs lettuce, broad beans, bacon, dates, Picandou

Euro 12,50



Klare Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

Beef broth with sliced pancakes or cheese-bread dumplings

Euro 5,90

Lauch-Zitronengrassuppe, Taschenkrebs, Curry

Soup of leeks & lemongrass, crab meat, curry

Euro 6,40



Hausgemachte Cavatelli Pasta, Radicchio, Blauschimmel, Walnüsse

Homemade cavatelli pasta, radicchio, blue cheese, walnuts

Euro 12,50

Handgemachte Kärntner Kasnudeln, braune Butter, Blattsalat

Handmade Carinthian ravioli, brown butter, side salad

3 Stück / 3 pieces: Euro 9,50 5 Stück / 5 pieces: Euro 14,50

Gebratene Garnelen, Zuckerschoten, Paella Sud

Pan fried prawns, sugar peas, paella broth

3 Stück / 3 pieces: Euro 17,50 5 Stück / 5 pieces: Euro 21,50

Schlosssaibling im Ganzen gebraten, Wildkräuterrisotto & Gemüse

Whole roasted castle char, risotto of wild herbs, vegetables

Euro 22,50

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere detaillierte Allergene-Information
We are delighted to serve you our allergen information in details

Orientalisches Lamm Ragout, Linsen, Karfiol Cous Cous

Oriental lamb ragout, lentils, cauliflower cous cous

Euro 22,50

Wienerschmitzel vom Kalb, Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren

Escalope of veal Vienna Style, parsley potatoes & lingonberries

Euro 21,50

Hirschrücken, Polenta, schwarze Nüsse, Kohlsprossen, Sellerie

Saddle of venison, polenta, pickled nuts, Brussels sprouts, celery

Euro 27,50

Kabeljau, Meaux Senf, Erdäpfelstampf, Junglauch

Codfish, grain mustard, crushed potatoes, baby leeks

Euro 23,50

Filetspitzen vom Weiderind, Perlgraupen, Spitzkohl, Kräutersaitlinge

Beef tenderloin strips, barley, cabbage, king oyster mushrooms

Euro 28,50



Valrhona[®]: Dulcey, Guanaja, Caramelia in verschiedenen Texturen

Valrhona[®]: Dulcey, Guanaja, Caramelia in different textures

Euro 8,50

Cheesecake, Cranberries, Butterkeks

Cheesecake, cranberries, butter cookies

Euro 7,90

Kaffee, Milch, Orange, Kardamom

Coffee, milk, orange, cardamom

Euro 7,90

Käse Selektion, Frucht Chutney, Nussbrot

Selection of cheeses, fruit chutneys, nut bread

Euro 13,50